

Menus validés par la  
Diététicienne :

*Claire Mondet*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mondet*

## Menus au Restaurant Scolaire S 20 DU 12 AU 16 MAI 2025



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements et de la lutte contre le gaspillage.  
Informations sur les allergènes : les plats servis au Restaurant Scolaire sont susceptibles de contenir des allergènes, ils seront identifiés par un code. (voir en légende).  
L'origine des viandes est principalement française, le cas échéant elle sera mentionnée sur les menus.

Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 19				
Produit issu de l'Agriculture Biologique					
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)					
Aide UE à destination des écoles					
<b>CODES ALLERGENES</b> 1- Anhydride sulfureux 2 - Arachides 3- Céleri 4- Crustacés 5- Fruits à coques 6- Gluten 7- Lait 8- Lupin 9- Mollusques 10-Moutarde 11- Œufs 12- Poisson 13- Soja 14- Sésame					
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					
	BETTERAVES AUX POMMES *10*11	BAR A SALADE (CONCOMBRES BIO/TARTARE DE TOMATES/ MOZZARELLA/MAÏS) *10	BATONNETS DE CAROTTES BIO SAUCE AU YAOURT *7*10	SALADE DE RIZ *6*10	MAQUEREAUX *12
	CHAUSSON POULET BOLOGNAISE *ŒUFS *6*11	PATES ET SES SAUCES TOMATES OU GORGONZOLA *6*7	MUFFIN LARDONS/OIGNONS/CHEDDAR *MUFFIN AU CHEDDAR *6*7*11	DOS DE CABILLAUD *12	SAUTE DE BŒUF BIO SAUCE BARBECUE *ŒUFS *12
	PETITS POIS CAROTTES		FEUILLE DE CHENE *10	BROCOLIS *7	POMMES DAUPHINE *6
	BUCHETTE DE CHEVRE BIO *7	FROMAGE BLANC BIO *7	PETITS SUISSES NATURES SUCRES *7	OSSAU IRATY AOP *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
	BANANE BIO	ABRICOTS	GLACES *5*7	GATEAU MARBRE MAISON *6*7*11	FRAISES BIO A LA CHANTILLY *7